

Mehlsortiment



Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge, Fett = Allergene (Getreide enthalten Gluten!)

*1kg Mehlsäcke in 3x1kg Schrumpfpackung erhältlich, Weissmehl zusätzlich in 10x1kg Packung

Prod.-Nr.	Bezeichnung	Zusammensetzung	1kg*	5kg	10kg	25kg
	STANDARDMEHLE					
22.101	Weissmehl (Semmel)	Weizen, Gerstenmalz (<0.01%)	✓	✓	✓	✓
22.301	Mehl Typ 550	Weizen, Gerstenmalz (<0.01%)				✓
24.101	Halbweissmehl	Weizen, Gerstenmalz (<0.01%)		✓	✓	✓
26.101	Ruchmehl	Weizen, Acerola (=natürliches Vitamin C)	✓	✓	✓	✓
26.151	Ruchmehl dunkel	Weizen, Acerola (=natürliches Vitamin C)		✓	✓	✓
	SPEZIALMEHLE					
28.141	4-Kornmehl	Weizen, Haferflocken, Roggen, UrDinkel, Weizenkleie	✓	✓	✓	✓
28.101	6-Kornmehl KLOSTER	Weizen, Haferflocken, Gerstenflocken, Roggen, Hirsemehl, Maisgriess		✓	✓	✓
28.161	10-Kornmehl-Mix	Weizenmehl, Sojagrütze, Hafergrütze, Hirse, Gerstenmehl, UrDinkelmehl, Roggenmehl, Maisgriess, Leinsamen, Salz, Sonnenblumenkerne, Backhilfsmittel: Weizenkleber, Emulgator: Lecithine (E322), Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E300)		✓	✓	✓
22.251	Blätterteigsemmel	Weizen, Gerstenmalz (<0.01%)				✓
28.181	Buremehl spezial	Weizen, Roggen, UrDinkel	✓	✓	✓	✓
28.201	Buremehl dunkel	Weizen (Ruchmehl), Roggen, UrDinkel, Acerola		✓	✓	✓
28.851	Chüjermehl Fix	Weizenmehl (Ruch), Weizenkleie, Salz, Weizen- stärke, Weizenquellmehl, Gerstenmalz, Traubenzucker, Säuerungsmittel (Milchsäure)				✓
30.211	Decor Körnermix	Weizenschrot, Sesamsamen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen		✓		
28.281	Falkenbrotmehl	Weizen (Ruchmehl), Gerstenmalz geröstet, Acerola		✓	✓	✓
28.681	Fitness Schrot	Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornmehl, Weizenbollmehl, Weizenkleie				✓
28.261	Grahammehl	Weizenvollkornmehl		✓	✓	✓
28.241	Grahammehl fein	Weizenvollkornmehl		✓	✓	✓
28.401	Hirtenmehl-Fix	Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Weizenkleber, Roggen, Weizenkleie, Buchweizen, Sesamsamen, Roggensauerteig, Leinsamen, Salz, Butterpulver, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure (E300)		✓	✓	✓
28.221	Klostermehl-Original	Weizenmehl (Ruch) , Roggen gewalzt, Roggenmehl, Acerola	✓	✓	✓	✓
28.171	Pane Maggia	Weizenmehl (Ruch), Roggensauerteig, Salz, Acerola		✓		✓
28.431	Paneromehl hell	Weizenmehl (Halbweiss), Weizenkleber, Acerola, Gerstenmalz (<0.01%)				✓
28.441	Paneromehl dunkel	Weizenmehl (Ruch), Weizenkleber, Gerstenmalz geröstet, Acerola,				✓
22.321	Pizzamehl	Weizenmehl, Gerstenmalz (<0.01%)		✓	✓	✓
22.322	Pizzamehl Spezial	Weizenmehl				✓
27.101	Roggenmehl hell Nr.1	Roggen		✓	✓	✓
27.151	Roggenmehl dunkel Nr. 2	Roggen		✓	✓	✓

Mehlsortiment



Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge, Fett = Allergene (Getreide enthalten Gluten!)

*1kg Mehlsäcke in 3x1kg Schrumpfpackung erhältlich, Weissmehl zusätzlich in 10x1kg Packung

Prod.-Nr.	Bezeichnung	Zusammensetzung	1kg*	5kg	10kg	25kg
27.251	Roggenschrot fein Nr. 4	Roggen		✓	✓	✓
27.301	Roggenschrot grob Nr. 5	Roggen		✓	✓	✓
28.661	Seeländermehl	Weizenmehl (Halbweiss), UrDinkel mehl, Haferflocken , Roggenmehl , Gerstenmehl		✓	✓	✓
28.521	UrDinkel Mehl hell Typ 600	UrDinkel	✓	✓	✓	✓
28.531	UrDinkel Ruchmehl	UrDinkel		✓	✓	✓
28.511	UrDinkel-Brotmischung	UrDinkel		✓	✓	✓
28.541	UrDinkel Vollkornmehl "LH"	UrDinkel		✓	✓	✓
28.551	UrDinkelschrot	UrDinkel		✓	✓	✓
28.621	Vollkornmehl	Weizenvollkornmehl	✓	✓	✓	✓
28.881	Walliser Mehl	Roggenvollkornmehl , Weizenvollkornmehl				✓
28.871	Wallisermehl-Fix	Roggenschrot , Roggenmehl , Weizenmehl , Erbsenfaser, Säuerungsmittel (Milchsäure), Weizenmehl (geröstet), Weizenkleber , Zucker, Caramel, Gerstenmalzmehl , Acerola				✓
30.521	Weizenkleie	Weizenkleie		✓	✓	✓
29.939	Weizenschrot grob	Weizenschrot		✓	✓	✓

